

Varkenshaasje in Amaretto

Ingrediënten:

- Varkenshaasje 800 gr. tot 1 kg.
- Fles Amaretto
- Mosterd
- 2 teentjes knoflook
- 4 eetlepels honing (vloeibaar)
- 2 sjalotjes

Bereiding:

- Neem een schaal (of een plastic zak waar het vlees in past)
- Schenk er een halve fles Amaretto in.
- Doe er de honing en de fijngesneden sjalot en knoflook bij.
- Smeer het vlees in met de mosterd.
- Laat dit alles in de koelkast 12 tot 24 uur marineren.
- Neem het vlees uit de marinade en laat het dichtschroeien in een braadpan.
- Als het is dicht geschroeid doe je het in een braadslede en laat het +/- 40 minuten garen in de oven op 120 gr. (overgoten met de overgebleven marinade).
- Laat het daarna minstens 5 minuten rusten en versnijdt het naar wens.
- Het kook (bak) vocht laat je met de rest van de Amaretto op een matig vuur tot de helft inkoken.

Serveer met brood, rijst of aardappelen